



Wertschöpfungskette Schweizer Milch

Inhalt

Allgemeine Dynamik der Milchproduktion	1
Milchmarkt und Agrarpolitik	3
Segmentierung von Industriemilch	4
Saisonalität und Spitzen der Milchproduktion	6
Neuer Branchenstandard « Grüner Teppich »	7
Verwertung der Milch zu Käse	7
Verarbeitung der Industriemilch	9
Wertschöpfungskette der Schweizer Milchwirtschaft	10
Verarbeitungsinfrastrukturen im Milchmarkt	12
Der Produzentenpreis der Milch	14
Schlussfolgerungen	15

Das vorliegende Merkblatt soll einen detaillierten Einblick in die Funktionsweise der Milchwirtschaft in der Schweiz geben, und zwar sowohl in Bezug auf die gewerbliche als auch auf die industrielle Verarbeitung. Zunächst wird die Funktionsweise dieser komplexen Branche beschrieben. Anschliessend werden die Aspekte der Marktkonzentration¹. Ziel dieses Merkblattes ist es, einen Überblick über die Entwicklung des Milchsektors von der Produktion bis zur Verarbeitung zu geben.

Allgemeine Dynamik der Milchproduktion

Die Milchwirtschaft ist mit einem Anteil von 23,7 Prozent an der landwirtschaftlichen Gesamtproduktion (BLW, Agrarbericht 2022) ein wichtiger Sektor der Schweizer Landwirtschaft und der Lebensmittelindustrie. Funktionsweise und Konzentration des Milchmarkts und die Strukturierung der Milchbranche in der Schweiz sind regelmässig Gegenstand von Untersuchungen.

Anfang der 2000er-Jahre wurde der Milchmarkt in der Schweiz in seinen Grundfesten erschüttert. In drei grossen Schritten kam es nach und nach zu einer teilweisen Liberalisierung des Milchmarktes: Aufhebung der Preis und Absatzgarantien des Bundes 1999, Liberalisierung des Käsehandels mit der Europäischen Union (EU) 2007 und Aufhebung der staatlichen Milchkontingentierung 2009. Der Milchmarkt in der Schweiz wird klassisch in zwei grosse Bereiche unterteilt: Industriemilch (sogenannte Weisse Linie²) und Käseemilch (sogenannte Gelbe Linie).

¹ Der Bericht « Analyse der Schweizer Milchwirtschaft, 2024 », im Auftrag des BLW vertieft auf die Aspekte der Konzentration und des Monitorings des Milchmarktes.

² Die « Weisse Linie » umfasst alle Milchprodukte mit Ausnahme von Käse, der die « Gelbe Linie » bildet. Der Käsehandel mit der EU ist seit 2007 liberalisiert.

Entwicklung der Milchviehbetriebe

Die teilweise Liberalisierung der Weissen Linie bewirkte zwischen 2000 und 2023 einen intensiven Strukturwandel sowie Produktivitätssteigerungen und eine stärkere Spezialisierung der Betriebe:

- Zunahme der durchschnittlichen landwirtschaftlichen Nutzfläche (LN) pro Milchviehbetrieb von 19 auf 29 Hektaren;
- Anstieg der Anzahl Milchkühe von 16 auf 29,
- Verdoppelung der Produktionsrechte von 82 auf 188 Tonnen.

Die Zahl der Milchviehbetriebe sank von 38 000 im Jahr 2000 auf 17 000 im Jahr 2023, was einem Rückgang um 55 Prozent entspricht. Die Anforderungen der biologischen Landwirtschaft erfüllen 13,4 Prozent der Milchviehbetriebe.

Eine Analyse (Tabelle 1) der letzten zehn Jahre zeigt einen stärkeren Rückgang der Betriebe in Talgebieten (um ein Drittel) als in den Berggebieten (Rückgang um ein Fünftel). Betriebe in den Berggebieten haben weniger Alternativen zur Milchproduktion als Betriebe in Talgebieten.

Tabelle 1: Entwicklung der Produktionsstrukturen über ein Jahrzehnt

Milchproduktionsbetriebe (MPB)		2012/13	2023	Veränderung
MPB, Talgebiete	Anzahl	13 370	8 570	-36 %
MPB, Berggebiete	Anzahl	10 733	8 503	-21 %
Anzahl Milchproduzenten	Anzahl	24 103	17 073	-29 %
Verkehrsmilch	Mio. kg	3,264	3,210	-1,6 %
Ø Kühe pro MPB	Anzahl	23	29	25 %
Ø LN pro MPB	ha	24,2	29	20 %
Ø Verkehrsmilch pro ha	kg	5 595	6 458	15 %
Ø Verkehrsmilch pro MPB	t	135	188	39 %
Ø Verkehrsmilch pro MPB, Talgebiet	t	167	248	49 %
Ø Verkehrsmilch pro MPB, Berggebiet	t	95	127	34 %

Ø: Symbol für Durchschnitt

Quelle: gemäss Auswertung der Daten über die Milchproduktion, BLW

Verteilung der Milchproduktion in der Schweiz

Zwei Drittel des Milchvolumens werden in den Talgebieten produziert. Der Grossteil der Milchproduktion konzentriert sich auf das Mittelland (Abbildung 1): Je dunkler die Farbe, desto grösser die produzierte Milchmenge (kg gelieferte Milch pro ha LN). Die zunehmende Grösse der Milchviehbetriebe hat zur Folge, dass neun Prozent der Betriebe (mit Produktionsrechten von mehr als 400 t Verkehrsmilch pro Jahr) 30 Prozent zur Gesamtproduktion beitragen.

Einlieferungen Milch 2023

kg je ha LN

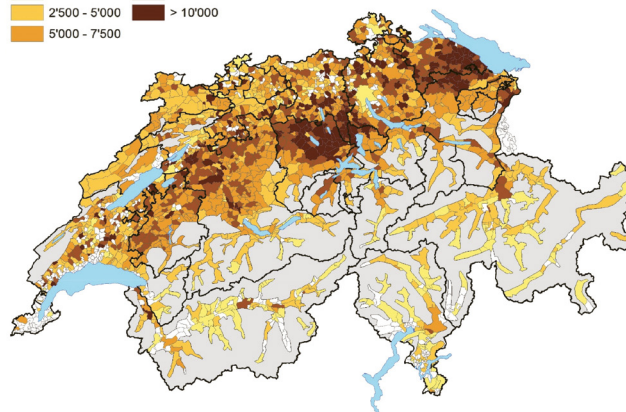
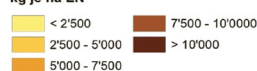


Abbildung 1: Durchschnittliche Einlieferungen Milch pro ha LN und Gemeinde, 2023 (Swisstopo, Auswertung der Daten über die Milchproduktion, BLW).

Kantonale Anteile an der Milchproduktion und Volumenverschiebungen

Die staatliche Zuteilung der Produktionsrechte wurde 2009 abgeschafft. Seither verwaltet die Milchbranche ihre Produktionsrechte auf privater Basis. Fünf Kantone (BE, LU, SG, FR, TG) tragen 60 Prozent zur nationalen Produktion bei (Referenz 2023). Zwei Kantone haben ihre Position gestärkt und in den letzten zehn Jahren grössere Volumen generiert: FR (14 Mio. kg) und SG (7 Mio. kg).

Die grössten Volumeneinbussen erlitten die Kantone Waadt, Aargau, Zürich und Basel mit einem Rückgang um insgesamt 55 Mio. kg Milch. In den Kantonen Waadt und Aargau verringerte sich das Volumen in diesen zehn Jahren damit um je 10 Prozent. Dank der Volumenverschiebungen zwischen den Kantonen sank die Gesamtproduktion im Beobachtungszeitraum 2013-23 lediglich um 1,6 Prozent (Quelle: Auswertung der Daten über die Milchproduktion, BLW).



Milchmarkt und Agrarpolitik

Mehrere wichtige Etappen prägten die Entwicklung des Milchsektors hin von einem geschützten Markt zu einem zunehmend liberalisierten Markt. Von 2011 bis 2015 hielt die SNB einen Mindestkurs von CHF 1.20 gegenüber dem Euro aufrecht. Der Verzicht auf diese Massnahme löste in der Exportindustrie grosse Besorgnis aus, da ein zu starker Schweizer Franken die Exporte von Milchprodukten schwächt.

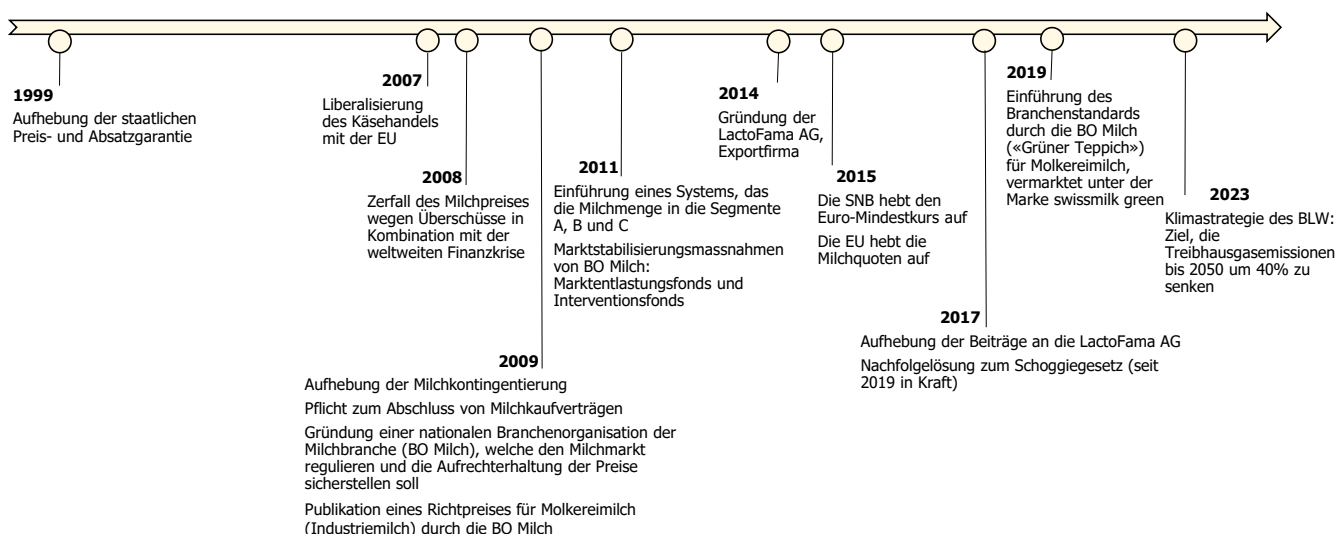


Abbildung 2: Für die Milchwirtschaft wichtige Ereignisse von 1999 bis heute (AGRIDEA).

Zollschutz und Ausgleichsmassnahmen

In der Schweiz hängt der Zollansatz, der auf ein Produkt erhoben wird, davon ab, wie stark dieses Produkt die einheimische Produktion konkurrenziert. Dieses Schutznetz (Importzölle gekoppelt mit Zollkontingenten) an der Grenze ermöglicht es, den Import und die Konkurrenz für die inländische Produktion zu begrenzen. Der Schweizer Milchsektor ist seit 2007 ohne

Grenzschutz für den Käsehandel mit der EU. Im Gegensatz dazu besteht weiterhin ein hoher Grenzschutz für den Käsehandel zwischen der Schweiz und Drittländern (Nicht-EU-Länder). Produkte wie Rohmilch, Butter, Magermilch, Milchpulver und Frischprodukte werden bei der Einfuhr besteuert.

Tabelle 2: Massnahmen für verschiedene Produkte der Milchwirtschaft

Produkt	Rohmilch	Käse	Butter	Magermilch	Milchpulver	Konsummilch Rahm, Frischmilchprodukte
Grenzschutz	X	– ¹	X	X	X	X
Zulagen	X	X	–	–	–	–
Meldepflicht Milchproduktion und Milchverwertung	X	X	X	X	X	X
Milchkaufverträge	X	–	–	–	–	–

Quelle: [Agrarbericht BLW, 2023](#).

¹ Grenzschutz besteht nur gegenüber Nicht-EU Ländern.

Indirekte Unterstützung der Produktion

Infolge der Liberalisierung des Käsehandels mit der EU führte der Bund 2007 die Zulage für verkäste Milch ein, um die inländische Produktion von Käsereimilch zu stützen. Die Zulage für Käsereimilch wird an die Milchverwerter gezahlt, die verpflichtet sind, sie innerhalb eines Monats an die Produzenten weiterzugeben³. 2019 richtete der Bund erstmals eine Zulage

von 4,5 Rp./kg Milch an alle Produzentinnen und Produzenten von Verkehrsmilch aus. Diese Zulage ist ein Ausgleich für den erhöhten Marktdruck, dem die Produzenten bei der Belieferung der Nahrungsmittelindustrie infolge der Abschaffung der Ausfuhrbeiträge für verarbeitete Landwirtschaftsprodukte («Schoggigesetz») ausgesetzt sind⁴.

Segmentierung von Industriemilch

BO Milch: Funktionsweise der Segmentierung und Verwertung der Milchprodukte

Das System der Segmentierung dient dazu, die Preise und Mengen zu staffeln (in die drei Segmente A, B und C). Es wurde 2011 mit dem Ziel eingeführt, mehr Transparenz zu schaffen und die Milchpreise zu regulieren. Die Segmentierung gilt für beide Arten von Milch: Industrie und Käsereimilch. An dieser Stelle liegt der Schwerpunkt auf der Segmentierung der Industriemilch.

Die drei Segmente sind in der folgenden Tabelle definiert und entsprechen unterschiedlichen Preisniveaus. Die BO Milch veröffentlicht monatlich Richtpreise für die einzelnen Segmente,

die bei den Verhandlungen zwischen Lieferanten und Käufern als Referenzwert dienen. Der Milchpreis im Segment A entspricht einem Preis für wertschöpfungsstarke Produkte, die hauptsächlich für den Inlandmarkt bestimmt sind (nur wenige Produkte erhalten Exportbeihilfen), der Preis im Segment B einem Preis für Produkte mit eingeschränkter Wertschöpfung (ein Grossteil davon erhält keine Exportbeihilfe) und der Preis im Segment C (Abräumprodukte) entspricht dem Weltmarktpreis und gilt für Produkte, die exportiert werden; er wird ausschliesslich vom Weltmarkt bestimmt.

³ BLW, Zulage für verkäste Milch und für Fütterung ohne Silage, 2023, aufgerufen am 3.5.2024.

www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/milch-und-milchprodukte/zulage-fuer-verkaeste-milch-und-fuer-fuetterung-ohne-silage.html

⁴ BLW, Zulage für Verkehrsmilch, 2023, aufgerufen am 3.5.2023.

www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/milch-und-milchprodukte/zulagefuerverkehrsmilch.html

Tabelle 3: Verwertung der Milch gemäss Segmentierung			
Segment	Eigenschaften	Schweizer Markt	Export
Produkte A <ul style="list-style-type: none"> mit Grenzschutz mit Rohstoffpreisausgleich¹ 	Milchprodukte mit hoher Wertschöpfung: geschützter oder gestützter Markt, Silofreie Milch: Verkäste silofreie Milch ³ , Milch mit Silo: Verkäste Industriemilch Inland ⁴	<ul style="list-style-type: none"> Konsummilch und rahm Butter für Detailhandel und LM-Industrie Pulver und Konzentrate für LM-Industrie Käse Joghurt Andere Frischprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> Pulver und Konzentrate¹ Andere Frischprodukte¹ Butter für LM-Industrie¹
Produkte B <ul style="list-style-type: none"> ohne Grenzschutz ohne Rohstoffpreisausgleich^E mit Weltmarktpreis für Protein und Inlandpreis für Fett^F 	Milchprodukte mit eingeschränkter Wertschöpfung resp. höherem Konkurrenzdruck: ungeschützter und ungestützter Markt	<ul style="list-style-type: none"> Quark Milchmischgetränke Milchproteine 	<ul style="list-style-type: none"> Joghurt^{E,2} Magermilchpulver^F Käse (Industrie) Andere Frischprodukte^{E,2}
Produkte C <ul style="list-style-type: none"> mit Weltmarktpreis (Protein, Fett) 	Regulier resp. Abräumprodukte ohne Beihilfe	–	<ul style="list-style-type: none"> Butter Vollmilchpulver, Magermilchpulver Rahm Milch (> 3,0 % Fett)

Quelle: gemäss Reglement Segmentierung des Milchmarktes der BO Milch.

¹ Produkte, die beim Export durch den Fonds «Rohstoffverbilligung Nahrungsmittelindustrie» gestützt werden (ersetzt das Schoggigesetz)

² Produkte ohne Exportbeihilfe

³ **Der ausbezahlte Preis für verkäste Milch** darf nach Abzug der Verkäsungszulage und der Siloverbotszulage sowie nach Bereinigung von Wechselkurs, MwSt., Gehalt und Verkauf Rampe – ab Hof den LTO-Milchpreis⁵ nicht unterschreiten.

⁴ **Der ausbezahlte Preis für verkäste Industriemilch** kann in preissensiblen Marktsegmenten (insbesondere Projekte für Importabwehr und für das Industriegeschäft) aufgrund gegenseitiger Vereinbarungen der Marktpartner vom A-Richtpreis abweichen. Der ausbezahlte Preis für verkäste Milch darf nach Abzug der Verkäsungszulage und nach Bereinigung von Wechselkurs, MwSt., Gehalt und Verkauf Rampe – ab Hof den LTO-Milchpreis nicht unterschreiten. Dieser Preis bezieht sich auf die Herstellung von Vollfettkäse. Beim Verkauf von nicht entrahmter Milch für die Herstellung von Käse mit tieferer Fettstufe sind entsprechend höhere Milchpreise zu bezahlen. Mindestpreise für verkäste Milch in Rp./kg (LTO+): www.ip-lait.ch > Milchmarkt > Richtpreise.

Die Mengensegmentierung wird in den Milchkaufverträgen geregelt und die A- und B-Milchmengen für das folgende Kalenderjahr sind im Voraus bekannt. Über ein Kalenderjahr sollten mindestens 60 Prozent der Gesamtmilchmenge der Erstmilchkäufer⁶ (Produzentenorganisationen (PO) bzw. Produzenten-Milchverwerter-Organisationen (PMO)) und Zweitmilchkäufer dem A-Segment angehören. Möglich sind entweder Jahresverträge mit einer festgelegten saisonalen Verteilung für die drei Segmente oder Quartalsverträge, die sich an der effektiven Absatzentwicklung orientieren, sodass die eingekauften Mengen der drei Segmente mit dem effektiven Produktportfolio über ein Kalenderjahr übereinstimmen. Die Freiwilligkeit der Lieferung von C-Milch durch den Milchlieferanten (Erstmilchkauf) / die Milchhandelsorganisation (Zweitmilchkauf) muss jedoch gewährleistet sein (Reglement der BO Milch für den Standardvertrag und für die Modalitäten zum Erst und Zweitmilchkauf und zur Segmentierung, Artikel 9.4). Ein Verzicht auf die Lieferung von C-Milch darf sich nicht negativ auf die Anteile im A- und B-Segment auswirken.

Die TSM Treuhand GmbH (Treuhandstelle Milch) kontrolliert die Übereinstimmungen der Datenmeldungen zwischen Käufer und Verkäufer. Die eingehenden und ausgehenden Mengen werden kontrolliert und verglichen; die Differenz darf gemäss dem Reglement der BO Milch nicht grösser als fünf Prozent sein. Milchverwerter, die B- oder C-Milch verwerten, müssen den Beleg der korrekten Verwertung zu B- oder C-Milchprodukten erbringen. Durch die Kontrolle der Daten zur Segmentierung (Milchfett und Milchproteinbilanz) soll verhindert werden, dass Produkte mit hoher Wertschöpfung (A-Segment) aus B- oder C-Milch hergestellt werden.

Die BO Milch publiziert jährlich die Verwertung aufgeteilt nach Segment der Molkerei- und Käsereimilch. Gemäss BO Milch verteilen sich 2023 die Molkerei- und Verkäsungsmengen wie folgt auf die Segmente: 82,5 Prozent entfielen auf das A-Segment, 17,5 Prozent auf das B-Segment und null Prozent auf das C-Segment. Seit 2019 wird keine Milch mehr im C-Segment vermarktet.

⁵ Der LTO-Preis ist der durchschnittliche Milchpreis, der von den grössten europäischen Milchverarbeitern gezahlt wird. Er wird von LTO Nederland, dem niederländischen Bauernverband, auf der Grundlage des von den grössten europäischen Milchkäufern gezahlten Durchschnittspreises berechnet (UFA Revue: www.ufarevue.ch/betriebsfuehrung/markt/milchmarkt).

⁶ Erstmilchkäufer oder Erstmilchkauf: Wenn die Milch erstmals vom Produzenten zu einem Käufer gelangt.

Saisonalität und Spitzen der Milchproduktion

Die Verteilung der monatlichen Sammlung von Schweizer Milch veranschaulicht die saisonale Spitze im Frühling (die überschüssige Milch muss von den Milchverwertern angenommen werden, diese Überschüsse werden zu Butter und Milchpulver verarbeitet) und den saisonalen Tiefstand im Sommer (Rückgang der Produktion infolge des Rückgangs des Graswachstums während der Sommertrockenheit). In der Zeit von August bis September steigt die Milchproduktion wieder an, da die Milchkühe von der Alp zurückkehren und die Bedingungen für das Graswachstum günstiger sind. Der Klimawandel verstärkt die Saisonabhängigkeit der Milchproduktion, weil früher auf Grünfütterung umgestellt wird und das Gras im Frühling schneller wächst.

Bodennutzung durch Pflanzenfresser

Über 70 % der LN (landwirtschaftliche Nutzfläche) in der Schweiz ist Grünland, vor allem Dauergrünland, auf dem keine Kulturen angebaut werden können. Nur Pflanzenfresser (Herbivoren) können diese Flächen für Fleisch und Milch nutzen und sie offenhalten. Aus diesen Gründen sind von allen Schweizer Betrieben (47 719, Referenz 2023) 67 % auf die Tierproduktion spezialisiert (davon 58 % mit Pflanzenfressern), 8 % auf Ackerbau und Viehzucht und 24 % auf die Pflanzenproduktion.

Diese Rolle wird durch das System der Direktzahlungen unterstützt, indem verschiedene Beiträge eingeführt wurden: z.B. Kulturlandschaftsbeitrag und der Beitrag für das Produktionssystem GMF (Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion).

Gemäss Agrarbericht 2023 des BLW haben sich 2022 6 von 10 Betrieben dem GMF-Programm angeschlossen. Der Schwerpunkt des GMF-Programms liegt auf der effizienten Nutzung von Gras (frisch, siliert oder getrocknet) auf Wiesen und Weiden, die der Milch- und Fleischproduktion gewidmet sind. Der Anteil an Gras (Wiesen, Weiden, Zwischenfrüchte), ausgedrückt in Trockenmasse, muss in der Talzone mindestens 75 % und in der Bergzone mindestens 85 % betragen. Das Programm begrenzt den Kraftfutteranteil in der Jahresration auf 10 %.

Zusammensetzung der Wiederkäuer-Ration

Die Auswertung der Futterbilanz durch Agristat (2022) ergibt ein Gesamtbild der Ration für alle Pflanzenfresser im Gebiet: 85,5 % Futter (Gras, Grassilage, Heu, Ganzpflanzenmais, Stroh) und 10,5 % Kraftfutter. Der Rest entfällt auf andere Futtermittel (Biertreber, Rüben, Rübenschnitzel und blätter, Kartoffeln, Milch und Milchprodukte). Die Verankerung der Pflanzenfresser in der Region ist mit über 90 % des Futters einheimischer Herkunft stark ausgeprägt. Bei den Monogastriern (Schweine, Hühner) ist die Situation anders: 56 % der Fütterationen sind von Importen aus dem Ausland abhängig.



Neuer Branchenstandard «Grüner Teppich»

Im Dezember 2019 hat die BO Milch ihren Branchenstandard (Anforderungen «Grüner Teppich») für Industriemilch eingeführt. Dieser Standard soll auf den Märkten eine Differenzierung durch die Kennzeichnung «swissmilk green» ermöglichen, um die spezifischen Werte der Schweizer Milchproduktion im Vergleich zur ausländischen Produktion hervorzuheben.

Es wird ein Nachhaltigkeitszuschlag von drei Rappen für Molkeimilch im A-Segment ausbezahlt. Aufgrund der Aufteilung der Segmente erhält der Milchproduzent im Durchschnitt einen effektiven Nachhaltigkeitszuschlag von 2,2 Rp./kg von

seinem Abnehmer. Der Anteil des A-Segments an der Industriemilch betrug gemäss der Milchpreisüberwachung der SMP in den Jahren 2020 bis 2023 durchschnittlich 72 Prozent.

Im Rahmen der zweiten Phase des Grünen Teppichs können Milchviehbetriebe ab 2025 optional den CO₂-Fussabdruck ihrer Produktion berechnen. Die Branchenorganisation für Butter (BO Butter) beschloss, die Kennzeichnung ab Herbst 2021 auf allen Produkten der Marken «Floralp» und «DIE BUTTER» anzubringen. Seit Anfang 2023 deckt der Branchenstandard die gesamte Schweizer Milch ab⁷.

⁷ IP Milch, Pressemitteilungen, aufgerufen im April 2024. www.ip-lait.ch/medien/medienmitteilungen

Verwertung der Milch zu Käse

Entwicklung fertiger Käseprodukte

Von den 3335 Millionen kg^a verarbeiteten Milchäquivalenten gelangt der weitaus grösste Teil in die Käseherstellung (inkl. Quark). 2023 waren es 44 Prozent (von 41,3% im Jahr 2016 bis zum Rekordwert von 46,7 % im Jahr 2021), gefolgt von Butter mit 15 Prozent und Konsummilch mit zehn Prozent. Die Entwicklung der Verwertung von Molkereimilch-Produkten ist in der Abbildung 5 dargestellt.

Von der gesamten Käseproduktion (207 155 Tonnen im Jahr 2021) sind 30 Prozent (61 176 Tonnen) AOP-Käse (Tabelle 4), 42 Prozent (86 873 Tonnen) andere Käse (Spezialitäten ohne Bezeichnung sowie Industriekäse), 28 Prozent (57 298 Tonnen) Frischkäse (Quark, Mozzarella, Mascarpone usw.) und weniger als 0,9 Prozent (1808 Tonnen) Spezialprodukte (Schaf-, Ziegen-, Büffelkäse).

Silofreie Milch gehört zu den Anforderungen für AOP-Käse und Spezialitäten, wobei das Verfüttern von (feuchtem) Silagefutter an Milchkühe verboten ist. In der Schweiz gibt es insgesamt zwölf AOP-Käse. Gruyère AOP und Emmentaler AOP sind die beiden Schwergewichte, die zusammen 80 Prozent des AOP-Volumens ausmachen. Die Käse mit einer Jahresproduktion von weniger als 1000 Tonnen sind hauptsächlich Alpkäse. Vacherin Mont-d'Or AOP hat die Besonderheit, dass er nur von September bis März hergestellt wird.

Tabelle 4: Menge des produzierten AOP-Käses

AOP-Käse	Zertifizierte Produktionsmenge (Tonnen), 2021	%
Gruyère AOP	32 404	53 %
Emmentaler AOP	16 760	27 %
Vacherin Fribourgeois AOP	3050	5 %
Tête de Moine AOP	3035	5 %
Walliser Raclette AOP	2066	3,4 %
Sbrinz AOP	1485	2,4 %
Berner Alpkäse / Hobelkäse AOP	964	1,6 %
Vacherin Mont-d'Or AOP	567	0,9 %
L'Étivaz AOP	440	0,7 %
Formaggio d'alpe ticinese AOP	299	0,5 %
Glarner Alpkäse AOP	82	0,1 %
Bloderkäse-Werdenberger Sauerkäse / Liechtensteiner Sauerkäse AOP	24	0,04 %
12 AOP-Käse	61 176 Tonnen	100 %

Quelle: gemäss Statistiken von www.aop-igp.ch.

^a Für die Quantifizierung des Volumens an verarbeiteten Milchäquivalenten wird die Einheit «Millionen kg Milch» verwendet. Ein Kilogramm Milchäquivalent entspricht dem Fett- und Proteingehalt (73 g) von einem Kilogramm Rohmilch. Zur Quantifizierung des Volumens von Fertigprodukten wird die Einheit «Tonne» verwendet.

Industriekäse und Milch aus Silagefütterung

Der Anteil der Milch aus Silagefütterung, der zu Industriekäse verarbeitet wurde, stieg schrittweise an und lag 2023 bei über 13 Prozent. Die Produktionskosten von Milch aus Silagefütterung sind niedriger als bei silagefreier Milch, die strengeren Produktionsauflagen unterliegt. Aus Milch aus Silagefütterung werden Käsesorten vom Typ Raclette (ohne AOP) sowie günstige, für den Export bestimmte Käse hergestellt.

Der Anteil von Milch aus silagefreier Fütterung an der gesamten Verkehrsmilch betrug in den letzten zehn Jahren 32 Prozent. Die Gesamtproduktion stieg von 2006 bis 2014 schrittweise an, wobei sowohl der Anteil als auch die absolute Menge an Milch aus Silagefütterung zunahm. Dieser Anstieg erfolgte auf Kosten der Milch aus silagefreier Fütterung. Von 2014 bis 2023 ging die Gesamtproduktion um 5,8 Prozent (204,8 Mio. kg) zurück, wobei der Druck auf silagefreie Milch grösser war als auf Milch aus Silagefütterung.

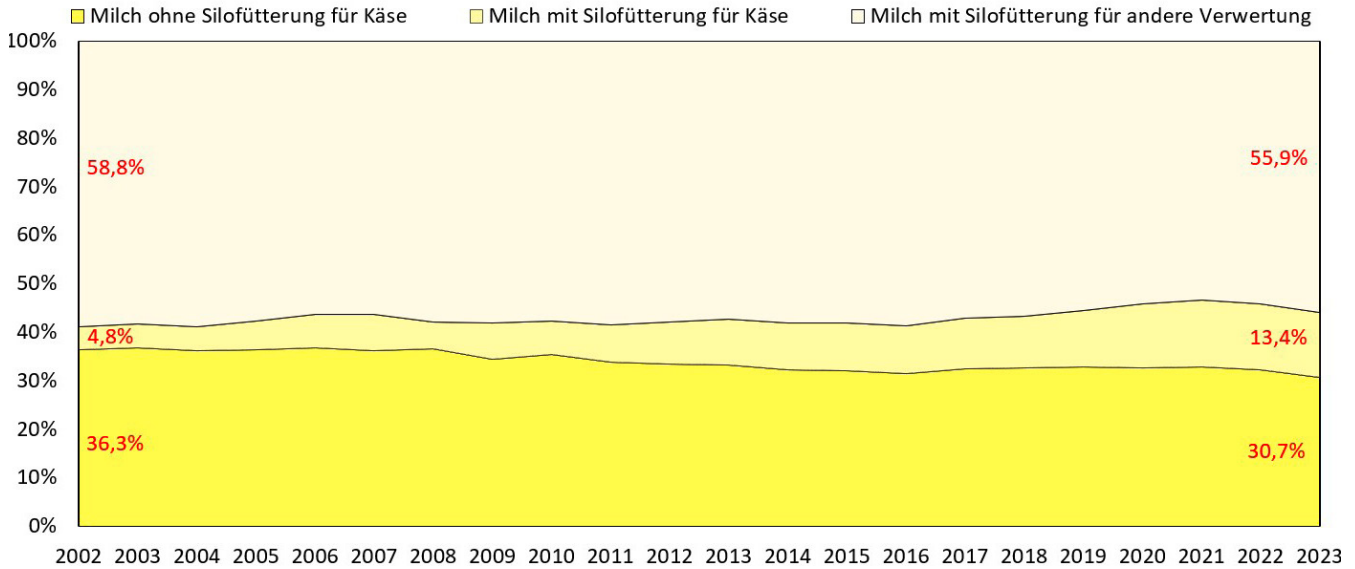


Abbildung 3: Entwicklung nach Produktionsart der Milch und Verwertung, % (AGRIDEA; gemäss Milchstatistik der Schweiz, TSM).

Export von Schweizer Käse

Die Anteile der Exportkäse haben sich seit der Liberalisierung des Handels mit der EU im Jahr 2007 grundlegend verändert. Während 2007 noch 39 Prozent der Exporte auf Emmentaler AOP entfielen, waren es 2023 nur noch 12 Prozent. Gruyère AOP hingegen hat seit der Liberalisierung um 1700 Tonnen zugelegt und macht nun 17 Prozente der Exporte aus. Insgesamt machen die sechs exportierten AOP-Käse ein Drittel der Schweizer Käseexporte aus.

Der stetige Rückgang des Volumens an Emmentaler AOP wurde durch die gesteigerte Produktion einer ganzen Kategorie anderer Halbhart- und Hartkäse wettgemacht (orange eingefärbter Bereich in der untenstehenden Abbildung 4). Switzerland Swiss (rosa eingefärbter Bereich) ist ein Käse mit geringer Wertschöpfung, der zu dieser Käsekatgorie gehört. Produzenten von Milch für Switzerland Swiss erhalten denselben Preis wie für Industriemilch. Der Export von Frisch- und Weichkäse stieg seit 2007 um das 15-Fache.

Bei den Exporten wurde 2021 ein Rekordhoch erreicht. 2023 waren die Exportmengen rückläufig, lagen allerdings auf einem ähnlichen Niveau wie vor der COVID-19-Pandemie. Erstmals verzeichnete die Schweiz aber eine negative Handelsbilanz: Das Volumen des importierten Käses überstieg 2023 das Volumen des exportierten Käses. Der Anteil von importiertem Käse am Konsum stieg von 20 Prozent im Jahr 2000 auf 37 Prozent im Jahr 2023. Frischkäse und Weichkäse machen 61 Prozent aller Importe aus.

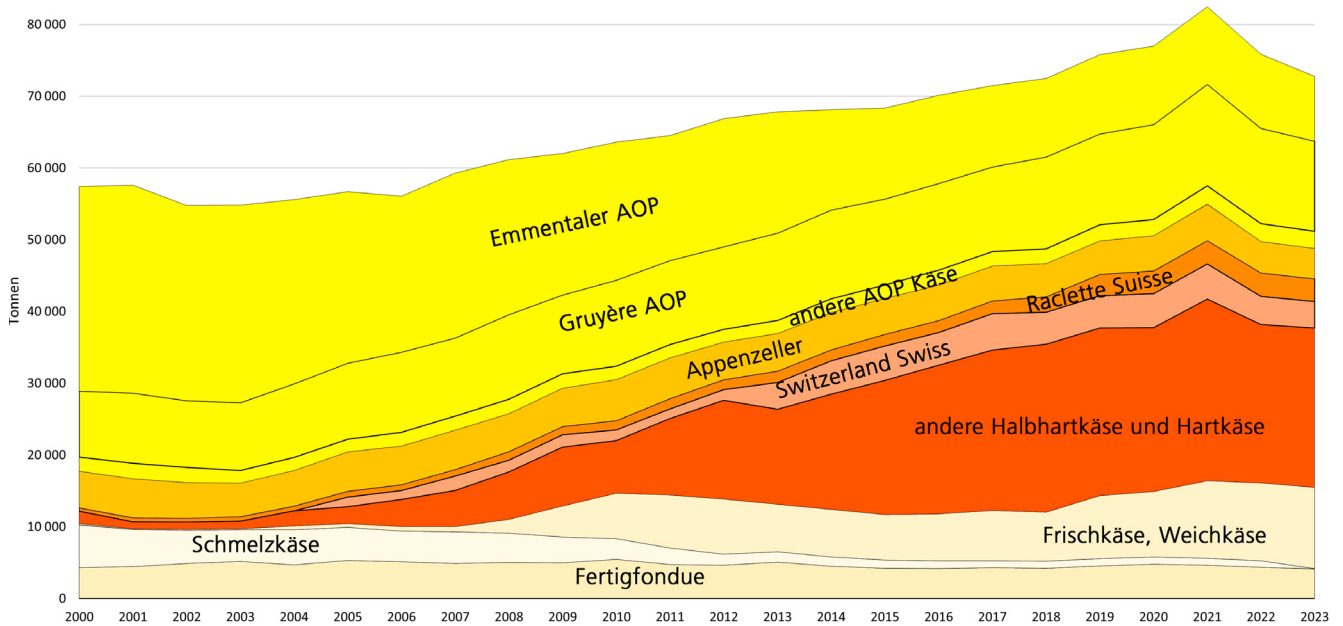


Abbildung 4: Entwicklung des Käseexports, 2000 bis 2023 (AGRIDEA; gemäss TSM, Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit BAZG).

Verarbeitung der Industriemilch

Der Mehrjahresvergleich der letzten fünf Jahre zeigt, dass mehr Milch zu Käse verarbeitet und dafür weniger Butter produziert wird. Die wichtigsten Produkte der Molkereien sind Konsummilch, Butter, Rahm, Frischkäse wie Quark und Mozzarella, Milchpulver und verschiedenste Milchspezialitäten. Die Milchindustrie stellt aber auch in grossem Umfang Halbfertigprodukte her, welche in der Nahrungsmittelindustrie weiterverarbeitet werden.

Die Grafik in Abbildung 5 gibt einen Überblick über die Entwicklungen bei den Molkereimilch-Produkten (in Mio. kg Milchäquivalenten, ohne Käse). Bei den verarbeiteten Jahresmilchmengen lässt sich Kontinuität, mit leicht sinkender Tendenz, erkennen. Der Verbrauch von Konsummilch ist schon längere Zeit rückläufig.

Sechs Molkereien verarbeiten mehr als 60 Prozent der Verkehrsmilch (bzw. 89 % der Milch aus Silagefütterung) vorwiegend zu Milchprodukten der "weissen Linie". Die verarbeiteten Mengen der sechs wichtigsten Akteure sind in Abbildung 6 dargestellt.

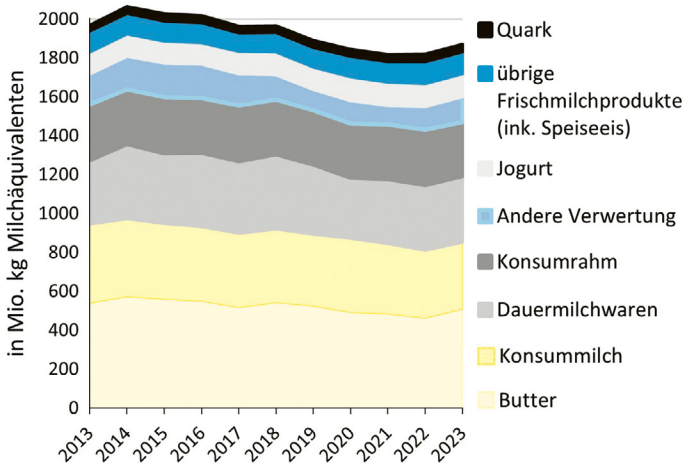


Abbildung 5: Verarbeitung von Molkereimilch in Mio. kg Milchäquivalenten, ohne Käse (AGRIDEA; Daten gemäss Jahresstatistik Milchmarkt, TSM).

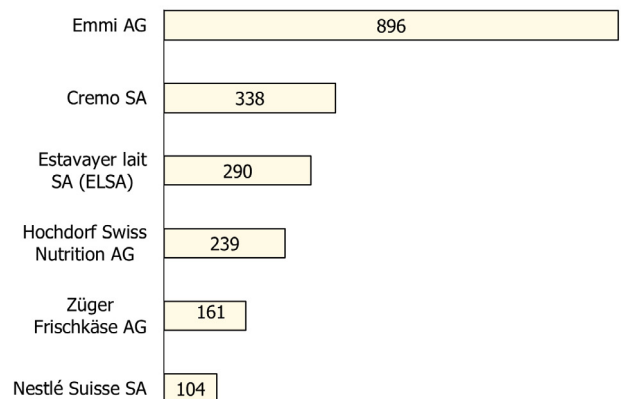


Abbildung 6: Von den grossen Verarbeitern verwertete Mengen, Mio. kg Milch (AGRIDEA; gemäss Schweizer Milchwirtschaft in Zahlen 2023/24, SMP).

Wertschöpfungskette der Schweizer Milchwirtschaft 2024

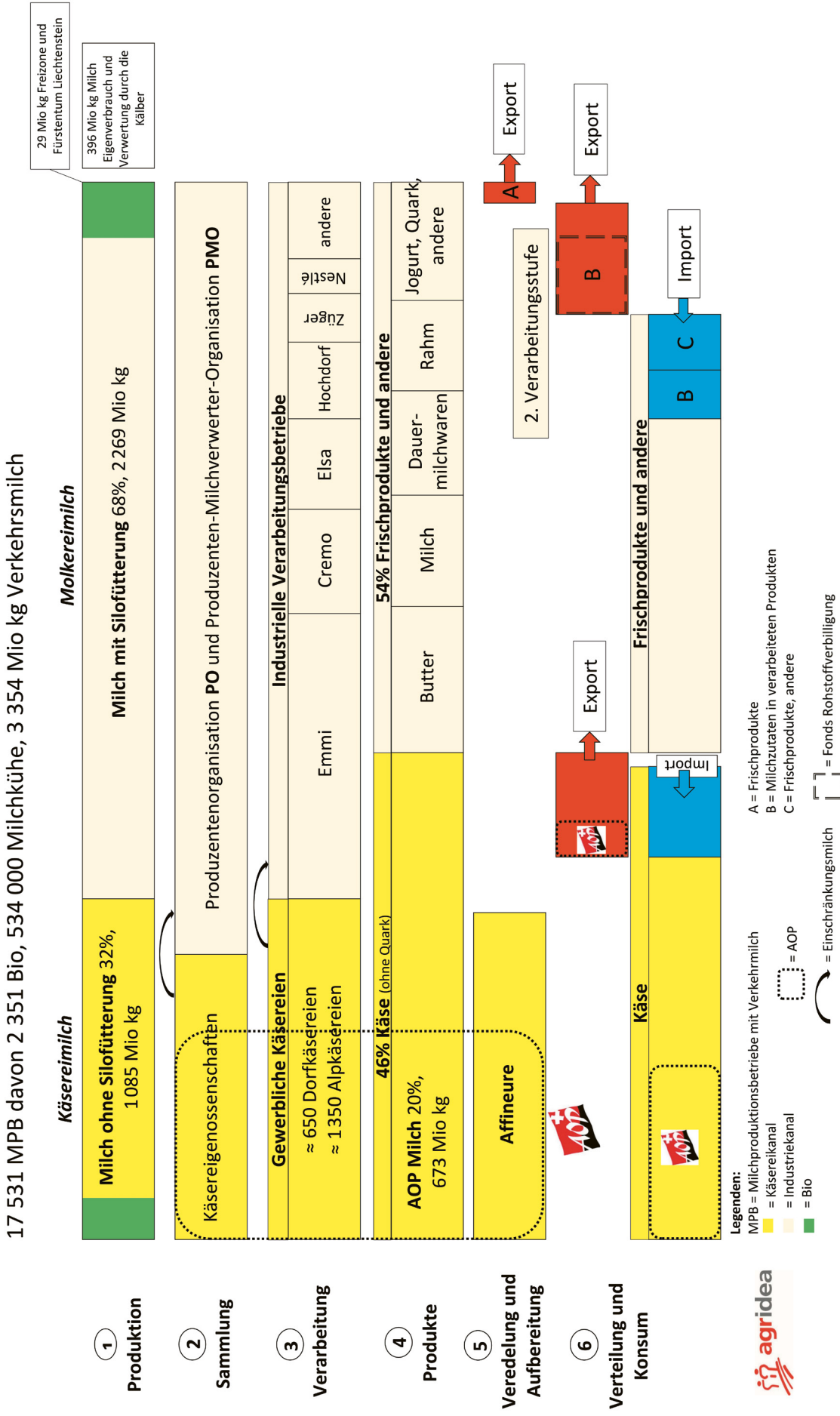


Abbildung 7: Wertschöpfungskette der Schweizer Milchwirtschaft, 2024 (P. Python, AGRIDEA; Daten 2022 gemäss BLW, TSM, AGRISTAT, BFS, SMP).

Wertschöpfungskette der Schweizer Milchwirtschaft

Die Lebensmittelkette ist durch eine Sanduhr-Form gekennzeichnet, bei der eine grosse Anzahl von Landwirtschaftsbetrieben eine begrenzte Anzahl von Verarbeitern, Grossisten und Detailhändlern beliefert, die dann an eine grosse Anzahl von Konsumentinnen und Konsumenten verkaufen⁹. Diese Beobachtung wurde auch für den Milchmarkt in der Schweiz bestätigt:

- Im Milchmarkt stehen viele Anbieter (17 000 Produzenten) relativ wenigen Abnehmern (Milchkäufer, Verarbeiter) gegenüber. Die Abnehmer versuchen, den Druck des Marktes auf den Milchpreis zu überwälzen. Die Produzenten versuchen, sinkende Erlöse mit Mehrmengen zu kompensieren.
- Der einzelne Milchproduzent und auch kleinere Produzentengruppierungen haben oft nicht alle Marktinformationen und sind nicht in der Lage, umfassende Marktabklärungen vorzunehmen.

Die schematische Darstellung der Wertschöpfungskette der Schweizer Milch- und Käsebranche (Einheit in Mio. kg Milchäquivalenten) wurde auf der Grundlage statistischer Referenzen des Jahres 2022 erstellt. Das Schema zeigt jede Stufe der Wertschöpfungskette von der Produktion (Ziffer 1) über die Verarbeitung (Ziffer 3) bis zum Konsum der Endprodukte (Ziffer 6).

1. Produktion

Von 3750 Mio. kg gemolkener Milch werden 11 Prozent direkt in den Betrieben von den Haushalten und für die Kälberfütterung verbraucht, 89 Prozent werden vermarktet. Es werden zwei Arten von Milch unterschieden: Käseimilch (im Schema gelb eingefärbt), die hauptsächlich aus silagefreier Milch besteht (Verbot der Silagefütterung von Milchkühen), und Industriemilch oder Molkereimilch (im Schema cremefarben eingefärbt), die aus der Haltung mit Silagefütterung stammt. Der grün eingefärbte Bereich zeigt den Anteil (8,6 %) der nach Bio-Richtlinien produzierten Milch. Ein Teil der Biomilch wird herabgestuft: von 26 Prozent auf weniger als 10 Prozent in den letzten Jahren.

2. Sammlung

Je nach Art der Geschäftsbeziehung zum Abnehmer – direkt oder indirekt – wird die Milch des Produzenten auf unterschiedliche Weise gesammelt. Der Produzent liefert seine Milch direkt an den Verarbeiter (Käserei, Molkerei oder Käsereiunternehmen) oder an eine Sammelstelle, von wo die Milch per Lastwagen zu einem regionalen oder nationalen Verarbeiter transportiert wird. Bei einer Produzenten-Milchverwerter-Organisation (PMO) ist der Produzent direkter Lieferant seines Abnehmers. Die Mehrheit der PO und PMO ist seit deren Gründung immer noch aktiv, auch wenn aus der Zusammenlegung 2017 die Genossenschaft mooh (Fusion von Miba und Nordostmilch sowie Übernahme des Milchhandelsgeschäfts von Prolait) hervorging, die mit 542 Mio. kg Milch (16 % der Verkehrsmilch, Referenz 2022) zur Nummer 1 wurde. Zweitens haben die zehn wichtigsten Organisationen an Volumen verloren, mit einem Rückgang von 74 Prozent (2012) auf 63 Prozent (2022) der Verkehrsmilch. So ist eine Fragmentierung der Verkehrsmilch auf eine grössere Anzahl kleinerer Produzentenorganisationen und PMO festzustellen, wobei es einigen Spezialitäten und kleinen Strukturen gelingt, sich abzuheben.

3. Verarbeitung

Das Profil der Verarbeiter ist sehr heterogen, mit einer sehr hohen Anzahl von Käsereien für den Käsekanal. Rund 600 Käsereien verarbeiten 1,1 Millionen Tonnen Milch aus Betrieben mit silagefreier Fütterung zu rund 120 000 Tonnen Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten. Die gewerblichen Käsereien verarbeiten 34 Prozent der vermarkteten Milch zu Käsespezialitäten.

Während es eine grosse Anzahl von Käsereien gibt, verwenden nur sechs Molkereien (Abbildung 6) mehr als 60 % der vermarkteten Milch (bzw. 89 % der Milch aus Silofütterung) hauptsächlich zu Milchprodukten der "weissen Linie". Emmi Schweiz AG (27 %), die Nummer 1 der Verarbeiter in der Schweiz, Cremo (10 %) und Hochdorf (7 %) regulieren den Markt, indem sie überschüssige Mengen (Reguliermilch) übernehmen. Rund 90 Verarbeiter verwerten die Molkereimilch. Hochdorf und Nestlé (Standort Konolfingen) sind vor allem im Bereich Milchpulver und Säuglingsmilchpulver tätig. Die Schokoladenfabrik Cailler in Broc, die zu Nestlé gehört, verwendet Milchpulver für Milkschokolade. Aus den online verfügbaren Geschäftsberichten geht hervor, dass Emmi 2022 30 Prozent ihres Milchvolumens zu Käse verwertete, Cremo im selben Jahr 16 Prozent des Volumens.

4. Produkte

Industriemilch wird zu einer breiten Palette von Frischprodukten (Konsummilch und -rahm, Joghurt, Quark usw.) und anderen Produkten (Milchpulver, Glace usw.), aber auch zu Käse verarbeitet, während Käseimilch hauptsächlich zu Käse verarbeitet wird.

Der Pfeil «Einschränkungsmilch» stellt die überschüssige Käseimilch dar, die über den Molkereimilchkanal zu Butter und Milchpulver verarbeitet wird.

⁹ Deconinck K., 2021, Concentration and market power in the food chain (Konzentration und Marktmacht in der Lebensmittelkette), OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, Nr. 151, OECD Publishing.

5. Veredelung und Aufbereitung

Halbhart- bis Extrahartkäse erfordern eine relativ lange Lagerung in den Reifekellern (Mindestreifezeit von fünf Monaten für Gruyère AOP und 18 Monaten für Sbrinz AOP). Weichkäse benötigen eine Reifezeit von sieben bis zehn Tagen, beim Vacherin Mont d'Or AOP liegt sie bei mindestens 17 Tagen. Wichtige Akteure der Wertschöpfungskette Käse sind die Käseaffineure und Käsehändler mit Käsereifungslagern, Verpackungsanlagen und Logistik. Sie bilden im Inland ein wichtiges Bindeglied zum Detailhandel und im Export zu den Käse-Grossisten und Detailhändlern der Exportländer.

6. Verteilung und Konsum

Die Export-Import-Bilanz (in Milchäquivalenten) hat sich seit der Liberalisierung des Handels zwischen der Schweiz und der EU ab 2002 stark verschlechtert. 22,2 Prozent der in der Schweiz hergestellten Milchprodukte werden exportiert (9,8 % Käse, 1,8 % Frischprodukte, 10,6 % verarbeitete Produkte). 18,6 Prozent der in der Schweiz konsumierten Milchprodukte wurden im Jahr 2022 importiert (8,2 % Käse, 5,6 % Frischprodukte, 4,8 % verarbeitete Produkte). Eine grosse Schweizer Milchmenge wird in verarbeiteten Lebensmitteln (2. Verarbeitungsstufe) exportiert: 10,6% oder 356 Mio. kg. Die Schweiz exportiert mehr Milch in verarbeiteten Lebensmitteln als in Form von Käse (330 Mio. kg Milchäquivalente werden in Form von Käse exportiert).

In Bezug auf die Käsemengen war die Handelsbilanz 2023 zum ersten Mal negativ. Die Käseexporte gingen 2023 aufgrund der steigenden Inflation in der EU und des starken Schweizer Francs zurück. Der inländische Anteil beim konsumierten Käse belief sich 2023 auf 63,9 Prozent. Die Kategorie Frischkäse (43,5%) bleibt die wichtigste Importkategorie, gefolgt von Weichkäse (18 %). Mehr als ein Viertel der Importe stammt aus Deutschland mit einem Durchschnittspreis von 5,05 CHF/kg. Mehr als die Hälfte der Importe werden in der Lebensmittelindustrie und der Gastronomie verwendet.

Die beiden Grossverteiler Migros und Coop beherrschen den Detailhandel mit einem Anteil von 35 Prozent resp. 34 Prozent (Jahr 2020). Wenn man Denner, der zur Migros gehört, mitzählt, erreichen die beiden Lebensmittelriesen zusammen einen Marktanteil von 80 Prozent.

Zur Verteilung innerhalb des Detailhandels bzw. zwischen dem Hauskonsum und dem Ausser-Haus-Konsum sind bisher keine verlässlichen Daten verfügbar.

Verarbeitungsinfrastrukturen im Milchmarkt

Käsereien und Verarbeitungsbetriebe

Die Zahl der aktiven Käsereien ist tendenziell rückläufig. Der durch verschiedene ökonomische und technologische Faktoren erforderliche Strukturwandel hat zur Zusammenlegung vieler kleiner Käsereien geführt. Es ist zu beobachten, dass starke Akteure im Markt finanziell angeschlagene Käsereien unter ihre Fittiche nehmen und erhalten. Zu diesen Akteuren zählten in den letzten Jahren die Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP, die Mehrheitsaktionärin der Emmi AG ist und damit über finanzielle Mittel verfügt. Die ZMP hat u.a. hohe Beteiligungen an der neuen Napfmilch AG, der Käserei Marbach AG, dem Casificio del Gottardo SA, Airolo und der Molkerei LATI SA.

Die Übernahmen von gewerblichen Käserei- und Molkereibetrieben durch Emmi AG, zeigen, wie KMU-Betriebe mit kompetitiven Produkten in das eigene Unternehmen integriert werden: Akquisition Käserei Studer AG, Hefenhofen; Übernahme von Käse-Händler Rutz, Wittenbach; Übernahme der Molkerei Biedermann AG, Bischofszell; Beteiligung an der Regio Molkerei Frenkendorf usw. Es gibt zahlreiche Beispiele der Übernahme von Käsereiprojekten, die ursprünglich von Produzenten initiiert wurden.

Diese Akquisitionsbeispiele zeigen, wie Unternehmen und Institutionen, die über Marktzugang und Finanzmittel verfügen, zum Verkauf stehende oder wirtschaftlich gestrauchelte Käsereien übernehmen. Dies können nur die wenigen grossen Detailhändler, die grössten Verarbeiter oder Produzentenorganisationen, welche eng mit dem Handel verbunden sind.

Neue Käsereien von Produzentenorganisationen stehen vor der Herausforderung, dass sie neue Käsemengen auf den bereits gut versorgten inländischen Markt bringen. Wenn nicht bereits traditionelle Absatzkanäle und -beziehungen existieren, bleibt nur die Partnerschaft mit den starken Akteuren von Verarbeitung und Detailhandel, da den neuen Käsereien der Marktzugang fehlt. Die Herausforderungen für neu in den Markt eintretende Käsereien sind die gesättigten Inlandmärkte, die Marktmacht der Abnehmer und die schwache preisliche Konkurrenzfähigkeit im Export.

Im Detailhandelssystem sind kleine Lebensmittelunternehmen, die nicht an diese grossen Wertschöpfungsketten angeschlossen sind, kaum lebensfähig, da ihnen der Marktzugang fehlt. Für kleinere Betriebe sinkt im Milchmarkt der unternehmerische Handlungsspielraum, weil es immer weniger potenzielle Marktpartner gibt.

Nachfrage und Angebot von Rohmilch

Die Nachfrage der Verarbeiter nach Rohmilch wird bestimmt durch die Absatzmöglichkeiten im Inland sowie die Exportmöglichkeiten. Ein Teil der Milch wird für verarbeitete Produkte (z. B. Milchpulver für Schokolade) verwendet. Die Schweiz exportiert viel Milch in Form von Käse. Der Export beeinflusst die Nachfrage nach Rohmilch und damit den Milchpreis stark. Die Verarbeitung von «Reguliermilch»¹⁰ ist in der schweizerischen Verarbeitungsstruktur, mit Käseemilch, verarbeitet in gewerblichen Käsereien und Molkereimilch, verarbeitet in gewerblichen und industriellen Molkereien, besonders wichtig. Dies, um diese meist saisonalen Überschüsse zu verwerten:

- saisonal unterschiedliches Milchangebot im Jahresverlauf (viel Milch im Frühjahr, weniger Milch wegen Alpung im Sommer, mehr Milch im Herbst);
- saisonaler Anfall von nicht verkäster Milch («Einschränkungsmilch»);
- anfall von Rahm aus der Käseherstellung;
- periodischer Anfall von Molkereimilch (inkl. Feiertage, Wochenenden usw.);
- saisonale Nachfrageschwankungen (Rahm, Butter, Magermilchpulver);
- konjunkturelle Nachfrageschwankungen.

Ohne die Regulierung des Milchmarktes über die Butter- und Pulverproduktion und die Preisdifferenzierung in den verschiedenen Marktsegmenten, würde der Preis der Milch-ab-Hof viel stärker schwanken¹¹.



¹⁰ Mit «Reguliermilch» sind hier die Mengen gemeint, die vom Fonds «Regulierung» der BO Milch betroffen sind (finanziert durch einen privatrechtlichen Beitrag auf Verarbeiterebene auf alle nicht zu Käse verarbeitete Verkehrsmilch, mit dem der Schweizer Markt durch den Export von Milchfett gestützt, reguliert und stabilisiert wird) sowie die Mengen an Einschränkungsmilch (nicht zu Käse verarbeitet und dem Industriekanal zugeführt).

¹¹ Milchmarkt, Wirz Handbuch 2024, SMP, AGRIDEA.

Der Produzentenpreis der Milch

In der Schweiz existieren mehrere an die Produzenten gezahlte Milchpreise nebeneinander, die mit dem Verkaufskanal zusammenhängen, in dem die Milch vom Produzenten angeliefert wird. Diese Preise entwickeln sich unabhängig voneinander, da sie auf unterschiedliche Preisbildungsmechanismen reagieren. Die grundlegende Unterscheidung zwischen „generischen Produkten“ und „differenzierten Produkten“ hat weitreichende Folgen für den Preisbildungsmechanismus. Ein „generisches“ Produkt ist austauschbar, während ein „differenziertes“ Produkt (mit einer bestimmten Marke oder einem bestimmten Label) einzigartig ist. Generische Milch versorgt vor allem die industrielle Wertschöpfungskette (Industrie- oder Molkereimilch), und differenzierte Milch gehört vor allem zur Käse-Wertschöpfungskette.

Tabelle 5 enthält eine Auswahl der Produzentenmilchpreise, die in absteigender Reihenfolge vom höchsten zum niedrigsten Preis geordnet sind. Konventionelle Industriemilch weist den niedrigsten Preis auf, während für BIO-Industriemilch 19

Rp. mehr bezahlt wird als für konventionelle Milch. Der Rest der angegebenen Preise bezieht sich auf die Verwertung zu Käse, von einem Käse mit geringer Wertschöpfung bis hin zu Käsesorten, die Ursprungsbezeichnung und BIO-Label kumulieren. Je höher und erfolgreicher die Differenzierung des verarbeiteten Produkts ist, desto höher ist der Anteil des Preises, der an den Verarbeiter und den Einzelhändler geht. Der Anteil, der dem Produzenten zufließt, hängt stark von der Transparenz in der Wertschöpfungskette ab. Wenn der Landwirt weiss, was der Verarbeiter mit seiner Milch herstellen wird und zu welchem Preis das Endprodukt verkauft wird, erhöht sich seine Verhandlungsspanne. Die Verhandlungsspanne des Produzenten hängt auch davon ab, wie er auf seinem Abnehmer organisatorisch Einfluss nehmen kann. Im Falle einer AOP-Wertschöpfungskette erleichtert die Organisation in einer Sortenorganisation die Verhandlungen. Allerdings garantiert eine AOP nicht unbedingt einen Wertzuwachs für den Produzenten, wie z.B. bei Emmentaler AOP, der nur 5 Rp. über dem Preis für Industriemilch liegt.

Tabelle 5: Produzentenmilchpreis in Rappen pro kg, ab Hof (mit der Zulage für Fütterung ohne Silage von 3 Rp.*)

Verwertung der Milch	2013	2023	Veränderung	Differenz zum Industriemilchpreis 2023
¹ Le Gruyère AOP BIO*	90	107	17,7	35,6
¹ Emmentaler AOP BIO*	80	95	15,2	23,6
¹ Le Gruyère AOP*	83	94	11,1	22,0
² Industriemilch BIO	77	91	13,6	19,3
^{2,3} Käse mit tiefer Wertschöpfung*	73	81	8,3	9,7
¹ Appenzeller*	73	80	7,6	8,6
² Tilsiter*	71	79	8,8	7,8
¹ Emmentaler AOP*	67	76	9,0	4,6
² Industriemilch	63	72	8,7	0

Quelle: ¹Milchpreisüberwachung, SMP, ²Fachbereich Marktanalysen, BLW, ³Entspricht «zu Käse verarbeiteter Milch, total (konventionell)», BLW.

Es sind mehrere Fair-Trade-Milch-Initiativen entstanden, die darauf abzielen, den Wertrückfluss an den Produzenten zu verbessern. Die Genossenschaft Faireswiss wurde 2019 gegründet. Im Jahr 2022 liefern 82 Produzenten etwa ein Drittel ihrer Produktion für faire Milch ab. Im Jahr 2021 wurden 1,7 Millionen Liter in diesem Markt verwertet. Der Marktanteil der fairen Milch ist an der gesamten vermarkteten Milch marginal: Landesweit liegt der Marktanteil der fairen Milch bei nur 0,05 %. Die beiden Voraussetzungen für den Aufbau einer solchen Initiative erfordern die Mitwirkung eines Verarbeiters und eines Einzelhändlers, die damit einverstanden sind, eine niedrigere Gewinnspanne zu erheben. Der Produzent erhält einen Zuschlag von 35 Rappen im Vergleich zur Industriemilch, und der Verbraucher zahlt 1 CHF pro Liter Milch.

Der Anteil der IP-Suisse- oder Wiesenmilch hat sich rasant entwickelt, seit der Detailhändler Migros beschlossen hat, alle seine nachhaltigen Milchprodukte in seinem Sortiment auf IP-Suisse umzustellen: von 400 Produzenten auf 1800 im Jahr 2022. So wurden im Jahr 2022 357 Millionen Kilogramm (oder 10,6% der vermarkteten Milch) an die ersten Käufer geliefert, wovon 289 Millionen Kilogramm unter dem Label vermarktet wurden, was einem Prozentsatz von rund 81% entspricht. Der Produzent erhält eine Prämie von 5 Rp. im Vergleich zur Industriemilch, in Wirklichkeit erhielt er 4,1 Rp. aufgrund der Deklassierung eines Teils der IP-Suisse-Milch.

Schlussfolgerungen

Aus der Analyse der verschiedenen Stufen der komplexen Schweizer Milchwirtschaft resultieren verschiedene Kernpunkte.

Die teilweise Liberalisierung der Weissen Linie hat seit 2000 zu einem ausgeprägten Strukturwandel, einer höheren Produktivität und einer stärkeren Spezialisierung der Betriebe geführt. Die Zahl der Milchviehbetriebe ist von 38 000 im Jahr 2000 auf 17 000 im Jahr 2023 gesunken, was einem Rückgang von 55 Prozent entspricht. Trotz steigender Produktivität und Arbeitseffizienz hat der Milchproduzent Mühe, eine angemessene Vergütung für seine Milch zu erzielen.

Die meisten Produzentenorganisationen sind auch nach dem endgültigen Ausstieg aus der Milchkontingentierung aktiv geblieben. Allerdings ist der Anteil der zehn wichtigsten Organisationen von 74 Prozent auf 63 Prozent der Verkehrsmilch zurückgegangen. Entsprechend war bei der Verkehrsmilch eine stärkere Fragmentierung auf eine grössere Anzahl kleinerer Organisationen festzustellen.

Die sechs grössten Akteure der Milchwirtschaft verarbeiteten im Jahr 2022 60,5 Prozent der Verkehrsmilch in der Schweiz (71 % im Jahr 2012). Die gewerblichen Käsereien verarbeiteten 34 Prozent der vermarkteten Milch zu Käsespezialitäten. Rund 600 Käsereien verarbeiteten 1,1 Millionen Tonnen Milch aus Betrieben mit silagefreier Fütterung zu rund 120 000 Tonnen Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten.

Neue Käsereien von Produzentenorganisationen stehen vor der Herausforderung, dass sie neue Käsemengen auf den bereits gut versorgten inländischen Markt bringen. Die Herausforderung für neu in den Markt eintretende Käsereien sind die gesättigten Inlandmärkte, die Marktmacht der Abnehmer und die schwache preisliche Konkurrenzfähigkeit im Export. Der inländische Absatzmarkt ist für schweizerische Lebensmittelverarbeiter und den Detailhandel limitiert.

Die Verarbeitungsindustrie und der Detailhandel wachsen im Inland u. a. durch Fusionen und Aufkäufe von kleineren Unternehmen. Damit sinkt die Anzahl der unabhängigen Akteure und Wertschöpfungsketten. Unternehmen und Organisationen der Agrar- und Ernährungswirtschaft, die durch enge Geschäftsbeziehungen mit diesem Detailhandelssystem verbunden sind, werden in unterschiedlicher Abstufung Teil des Systems und können sich wirtschaftlich gut entwickeln. Für unabhängige kleine Lebensmittelunternehmen sinkt jedoch der unternehmerische Handlungsspielraum im Milchmarkt.

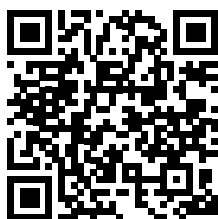
Der Konzentrationsgrad in einer Wertschöpfungskette lässt sich anhand von zwei Elementen bewerten: zum einen anhand der Marktanteile der einzelnen Akteure auf den verschiedenen Ebenen der Wertschöpfungskette und zum anderen anhand des Marktverhaltens der Akteure. Diese Bewertung kann wie in der vorliegenden Analyse auf der Grundlage einer branchenspezifischen Analyse erfolgen, aber auch auf der Grundlage von langfristigen Beobachtungen und Messungen anhand objektiver Daten, die jedoch nicht immer vorhanden sind. Ein Lösungsansatz könnte die Entwicklung eines branchenspezifischen Konzentrationsindizes (ähnlich dem Herfindahl-Hirschman-Index) sein, wie er in einigen OECD-Ländern genutzt wird. Ergänzend dazu könnte die Zuständigkeit des Fachbereichs Marktanalysen des BLW auf die Beobachtung von Marktanteilen ausgeweitet werden.



Hinweis: Die Produktionskosten wurden in diesem Dokument nicht untersucht. Sie werden in einer späteren Veröffentlichung behandelt.



**austauschen
verstehen
weiterkommen**



Mehr Informationen
zum Thema « Tierhaltung »

www.agridea.ch/de/themen/tierhaltung/

Impressum

Herausgeberin AGRIDEA
Eschikon 28
CH-8315 Lindau
T +41 (0)52 354 97 00
F +41 (0)52 354 97 97
www.agridea.ch

Autoren Pascal Python
Alfred Bänninger
Magali Estève
Gregory Métrailler
AGRIDEA

Layout AGRIDEA

Druck AGRIDEA

Gruppen Tierhaltung ; Märkte
und Wertschöpfungsketten

Artikel-Nr. 2929

© AGRIDEA, Dezember 2024

Bildquellenverzeichnis

© Le Gruyère AOP